





Поверхность индукционная

BOSCH

PIF...HC..

Оглавление

1. БЕЗОПАСНОСТЬ 3
2. ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА 5
3. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ 6
4. ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА 7
5. ЗНАКОМСТВО С УСТРОЙСТВОМ 8
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 9
7. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ 10
8. РАЗДЕЛ «ИЗБРАННОЕ» 12
9. ВАРОЧНАЯ ЗОНА 12
10. ПАРАМЕТРЫ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ 13
11. PowerBoost 14
12. PanBoost 14
13. ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА 15
14. ДАТЧИКИ PerfectFry 15
15. БЛОКИРОВКА ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ 17
16. ПАУЗА 17
17. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ 18
18. ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ 18
19. ТЕСТИРОВАНИЕ ПОСУДЫ 20
20. Home Connect [1] 20
21. УПРАВЛЕНИЕ ВЫТЯЖКОЙ 23
22. ОЧИСТКА И УХОД 24
23. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 25
22. УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА 27

1. БЕЗОПАСНОСТЬ

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1. Общая информация

- ☑ Внимательно прочтите данное руководство.
- ☑ Храните руководство, техпаспорт и информацию об устройстве для передачи следующему владельцу.
- ☑ Не подключайте устройство, если оно было повреждено при транспортировке.

1.2. Использование по назначению

Устройство без штепсельной вилки может подключить к сети электропитания только лицензированный специалист. На повреждения, вызванные неправильным подключением, гарантия не распространяется. Следуйте специальным инструкциям по установке устройства. За обеспечение работы устройства несет ответственность установщик.

Используйте это устройство:

- ✓ только для приготовления блюд и напитков;
- ✓ под контролем (не оставляйте работающее устройство без присмотра даже на короткое время);
- ✓ в квартирах, частных домах и других закрытых помещениях;
- ✓ на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Не используйте это устройство:

- × с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления (правило не действует в том случае, если не предусмотрена эксплуатация с устройствами, подпадающими под действие стандарта EN 50615).

Если Вы используете включенный имплантированный медицинский прибор (например, кардиостимулятор или дефибриллятор), узнайте у Вашего врача, соответствует ли он требованиям директивы 90/385/ЕЭС Совета Европейских сообществ от 20 июня 1990 г., а также DIN EN 45502-2-1 и DIN EN 45502-2-2, и был ли он выбран, имплантирован и запрограммирован согласно VDE-AR-E 2750-10. Если данные условия выполнены и, кроме того, Вы используете неметаллические кухонные принадлежности и посуду с неметаллическими ручками, то применение данной индукционной варочной панели не представляет опасности при использовании по назначению.

1.3. Ограничение групп пользователей

Это устройство разрешается использовать детям в возрасте от 8 лет, лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не имеющим достаточного опыта в эксплуатации, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования устройства и осознают потенциальную опасность от его использования.

Детям запрещается играть с устройством.

Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 15 лет, которые находятся под присмотром взрослых.

Не подпускайте детей младше 8 лет к устройству и сетевому кабелю.

1.4. Безопасное использование



ОСТОРОЖНО!
Риск возгорания

Оставление без присмотра готовящихся блюд, особенно содержащих в себе жир и масло, может привести к возгоранию.

- ☑ Никогда не оставляйте горячее масло или жир без присмотра.

☑ Не пытайтесь затушить огонь водой. Выключите устройство, а затем погасите пламя, накрыв его крышкой или плотным покрывалом.

Во время работы устройство сильно нагревается.

☑ Не кладите легковоспламеняющиеся предметы на устройство или вблизи него.
☑ Не держите на устройстве посторонние предметы.
☑ Ни в коем случае не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под устройством.

Крышка устройства при ее неправильном использовании может стать причиной несчастного случая (перегрев, возгорание, осыпание материалов).

☑ Не накрывайте крышкой горячее или работающее устройство.

Невыключенное устройство, особенно если на нем нет посуды, может загореться.

☑ Закончив работу, не оставляйте устройство, чтобы оно выключилось автоматически. Всегда выключайте устройство вручную.

Приготавливаемое блюдо может загореться.

☑ Следите за процессом приготовления блюда, особенно краткосрочным.



ОСТОРОЖНО!
Риск получения ожогов

Устройство и его доступные части, особенно рамка (при ее наличии), сильно нагревается.

☑ Соблюдайте осторожность, старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам.
☑ Не подпускайте детей младше 8 лет к устройству.

Защитные решетки устройства нагреваются и могут стать причиной ожога.

☑ Не прикасайтесь к раскаленным защитным решеткам.

Во время работы устройство сильно нагревается.

☑ Прежде чем провести очистку, дайте устройству остыть.

Металлические предметы очень быстро нагреваются.

☑ Никогда не кладите на варочную панель металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки).



ОСТОРОЖНО!
Риск поражения электрическим током

Неправильно выполненный ремонт представляет серьезную опасность.

☑ Ремонт устройства может выполнять только квалифицированный специалист.
☑ При ремонте устройства используйте только оригинальные запасные части.
☑ Если сетевой кабель поврежден, он должен быть заменен исключительно изготовителем, его сервисной службой или лицом с соответствующей квалификацией.

Повреждение изоляции или сетевого кабеля представляет серьезную опасность.

☑ Не используйте поврежденное устройство.
☑ Если на поверхности устройства имеются трещины, необходимо выключить устройство во избежание поражения электрическим током. При этом в целях безопасности вначале выключите предохранитель в блоке предохранителей, а затем отключите устройство от сети электропитания.
☑ Никогда не тяните за сетевой кабель, чтобы отключить устройство от сети

электропитания. Всегда держитесь за вилку.

- ☑ Если устройство или сетевой кабель повреждены, выключите предохранитель в блоке предохранителей и отключите устройство от сети электропитания.
- ☑ Обратитесь в сервисную службу.

Попадание влаги внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.

- ☑ Не используйте для очистки устройства пароочистители или очистители, находящиеся под высоким давлением.

При соприкосновении с горячими частями устройства изоляция сетевого кабеля может расплавиться.

- ☑ Избегайте соприкосновения сетевого кабеля с горячими частями устройства.

Попадание металлических предметов в вытяжку, расположенную на устройстве, может привести к поражению электрическим током.

- ☑ Не храните длинные и острые предметы в ящиках под устройством.

ОСТОРОЖНО!
Риск получения травмы

Кастрюли могут «подпрыгивать», если между ними и раскаленным устройством находится жидкость.

- ☑ Всегда держите устройство и посуду в сухости.
- ☑ Не используйте при приготовлении блюд ледяную воду, побывавшую в морозильной камере.

При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда для приготовления могут повредиться из-за перегрева.

- ☑ Емкость для приготовления блюда на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли.
- ☑ Используйте только жаропрочную посуду.

Об устройство с треснувшей или разбитой поверхностью можно порезаться.

- ☑ Не используйте поврежденное или треснувшее устройство.

ОСТОРОЖНО!
Риск удушья

Дети могут надеть упаковочный материал на голову или завернуться в него и задохнуться.

- ☑ Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- ☑ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут проглотить мелкие детали или подавиться ими, что приведет к удушью.

- ☑ Храните мелкие детали в недоступном для детей месте.
- ☑ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

2. ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА

Здесь Вы найдете наиболее распространенные причины материального ущерба и рекомендации о том, как их можно избежать.

Ущерб	Причина	Устранение
Пятна на поверхности устройства	Оставление готовящихся блюд без присмотра.	Контролируйте процесс приготовления блюд.
Пузыри на стеклокерамике	Пролитая жидкость, особенно с высоким содержанием сахара.	После остывания устройства удалите пролитую жидкость специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Ущерб	Причина	Устранение
Пятна, пузыри или трещины на поверхности устройства	Использование поврежденной посуды, посуды с расплавленной эмалью или посуды с медным или алюминиевым дном.	Используйте только подходящую посуду, которая находится в хорошем состоянии.
Пятна, обесцвечивание	Неподходящие методы очистки.	Используйте только те моющие средства, которые подходят для стеклокерамики, и очищайте только остывшую варочную поверхность.
Пузыри и трещины на стеклокерамике	Небрежное обращение с поверхностью устройства, удары, падение на нее кухонных принадлежностей и других острых и твердых предметов.	Во время приготовления блюд не ударяйте по поверхности и не допускайте падения предметов на варочную панель.
Царапины, обесцвечивание	Неровное дно посуды или перемещение ее по поверхности устройства.	Используйте посуду с ровным дном и приподнимайте ее, чтобы переместить.
Царапины на поверхности устройства	Попадание на поверхность соли, сахара или песка.	Не используйте поверхность устройства в качестве рабочей поверхности или для хранения продуктов.
Повреждение устройства	Приготовление блюд в посуде, вынутой из морозильной камеры.	Не используйте посуду, вынутую из морозильной камеры.
Повреждение посуды или устройства	Нахождение на работающем устройстве пустой посуды.	Не ставьте пустую посуду на горячую поверхность устройства и не нагревайте ее на поверхности устройства.
Повреждение стеклокерамики	Нахождение расплавленного материала на горячей поверхности устройства или нахождение горячей крышки на ней.	Не кладите жаронепроницаемую бумагу или алюминиевую фольгу, а также пластиковые контейнеры или крышки от кастрюль на поверхность устройства.
Перегрев устройства	Нахождение горячей посуды на панели управления или корпусе устройства.	Не ставьте горячую посуду на эти части устройства.

ВНИМАНИЕ!
На устройстве расположена вытяжка.

- ☑ Если на нижней стороне устройства расположен выдвижной ящик, не храните в нем мелкие или острые предметы, бумагу или чайные полотенца. Их может затянуть в вытяжку, что приведет к повреждению его механизма или ухудшению его функций.
- ☑ Между содержимым выдвижного ящика и вытяжкой должно быть расстояние не менее 2 см.

3. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

3.1. Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут быть использованы повторно.

- ☑ Утилизируйте отдельные типы упаковки, сортируя их по типу материала.

3.2. Энергосбережение

Чтобы уменьшить энергопотребление устройства, следуйте приведенным ниже инструкциям.

- ☑ Выбирайте конфорку с учетом размера Вашей посуды. Установите посуду по центру конфорки. Используйте посуду с диаметром дна, равным диаметру конфорки.

Совет. Учитывайте тот факт, что производители посуды часто указывают внешний диаметр дна кастрюли. Он часто больше, чем внутренний.

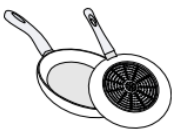
- ☑ Накрывайте кастрюли только подходящими крышками, поскольку неподходящие крышки, равно как и не полностью закрытые конфорки, увеличивают энергопотребление.
- ☑ Установите крышку, подходящую кастрюле, поскольку в противном случае расходуется больше электроэнергии.
- ☑ При приготовлении блюда без крышки расходуется больше электроэнергии, поэтому как можно реже поднимайте крышку.
- ☑ По возможности используйте стеклянную крышку, чтобы видеть содержимое кастрюли, не поднимая ее.
- ☑ Используйте кастрюли и сковородки с плоским дном, поскольку неровное дно увеличивает расход электроэнергии.
- ☑ Используйте посуду, соответствующую количеству продуктов, потому что приготовление небольшого объема продуктов в большой посуде увеличивает энергопотребление.
- ☑ При приготовлении блюда наливайте только требуемое количество воды, поскольку нагрев лишней воды требует избыточного расхода электроэнергии.
- ☑ Заблаговременно снижайте степень нагрева, поскольку при слишком высокой степени нагрева конфорки расходуется больше электроэнергии.

4. ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

Посуда, подходящая для данного устройства, должна иметь ферромагнитное основание, т.е. основание, проявляющее магнетические свойства при определенной температуре. Дно должно соответствовать размеру конфорки. Если устройство не обнаруживает посуду на конфорке, поставьте ее на конфорку с меньшим диаметром.

Размеры и характеристики посуды

Для правильного обнаружения устройством посуды, учитывайте ее размер и материал. Дно посуды должно быть идеально ровным и гладким. Вы можете протестировать свою посуду, чтобы убедиться, что она подходит для использования.

Посуда	Материал	Свойства
Рекомендуемая посуда 	Посуда, сделанная из многослойной нержавеющей стали.	Такая посуда хорошо распределяет тепло, быстро нагревается и легко обнаруживается устройством.
	Посуда, имеющая ферромагнитное основание, а также сделанная из чугуна, либо специальная индукционная посуда из нержавеющей стали.	Такая посуда быстро нагревается и легко обнаруживается устройством.
Подходящая посуда 	Посуда с основанием, часть которого имеет ферромагнитные свойства.	При использовании такой посуды, нагревается только та часть, которая обладает ферромагнитными свойствами. В результате тепло распределяется неравномерно.
	Посуда с основанием, имеющим в составе алюминий.	Алюминий уменьшает ферромагнитную площадь, поэтому посуда поглощает меньше энергии. Она может плохо обнаруживаться устройством или не обнаруживаться вообще, поэтому недостаточно нагревается.
Неподходящая посуда	Посуда, сделанная из обычной тонкой стали, стекла, глины, меди и алюминия.	–

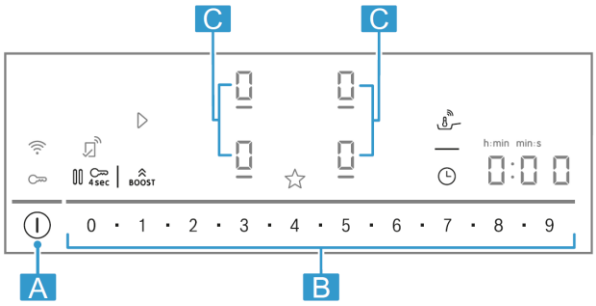
Примечания:

- ☑ Не используйте переходные пластины между варочной панелью и посудой.
- ☑ Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном, так как она может стать очень горячей.

5. ЗНАКОМСТВО С УСТРОЙСТВОМ

5.1. Панель управления

Отдельные детали (цвет, форма элементов) могут отличаться от рисунка.



Буква	Обозначение
A	Главный выключатель.
B	Зона настройки.
C	Конфорки.

Примечание. Следите за тем, чтобы панель управления всегда была сухой и чистой.

Совет. Не ставьте посуду около дисплея и кнопок, так как электроника может перегреться.

Сенсорные поля

Когда Вы включаете варочную панель, загораются символы, которыми обозначающие элементы управления, доступные в данный момент.

Индикатор	Значение
	Главный выключатель.
	Выбор конфорки.
0■1■2■...8■9	Зона настройки.
BOOST	Функция **PowerBoost**.
	Индикатор **PerfectFry**.
	Функция таймера.
4sec	Блокировка для безопасности детей.
	Пауза.
	Раздел «Избранное».
	Сетевое подключение.

Индикаторы на дисплее

Индикатор	Функция	
		Установка времени приготовления блюда.
		Индикатор **PerfectFry**.
	1-9	Уровень мощности.
	Блокировка для безопасности детей.	

Кнопки, связанные с Home Connect

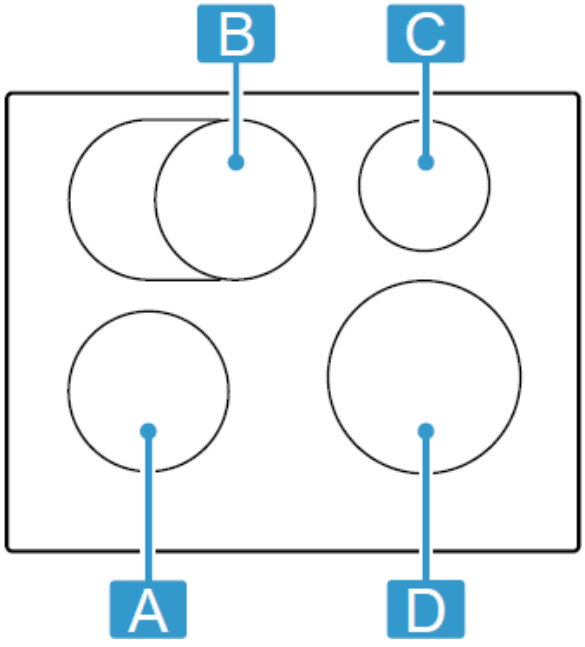
Как только будет установлено соединение с Home Connect, становятся доступны следующие кнопки и дисплеи:

Индикатор	Функция
	Перенос настроек другого устройства.

Поиск дополнительной информации в приложении Home Connect возможен, когда горит индикатор .

5.2. Распределение конфорок

Указанная мощность была измерена с помощью стандартной посуды, которая описана в стандарте IEC/EN 60335-2-6. Мощность может отличаться в зависимости от размера или материала посуды.



Диаметр	Наивысшая мощность	
A – 18 см	Уровень мощности 9	2000 Вт
	Функция PowerBoost	3100 Вт
B – 18 см	Уровень мощности 9	2000 Вт
	Функция PowerBoost	3100 Вт
B – 28 см	Уровень мощности 9	2000 Вт
	Функция PowerBoost	3700 Вт
C – 14,5 см	Уровень мощности 9	1600 Вт
	Функция PowerBoost	2200 Вт
D – 14,5 см	Уровень мощности 9	2500 Вт
	Функция PowerBoost	3700 Вт

При уровне 9 варочная панель достигает мощности, указанной в таблице, чтобы сократить время предварительного нагрева, и поддерживает ее в течение определенного времени, если другая варочная зона на той же стороне не используется.

5.3. Конфорки

Перед приготовлением блюда проверьте, подходит ли посуда по размеру к конфорке, которую Вы хотите использовать.

Диаметр	Тип конфорки
	Одноконтурная конфорка
	Варочная зона

5.4. Индикатор остаточного тепла

Устройство оснащено индикатором остаточного тепла для каждой конфорки. Не прикасайтесь к нему, если горит индикатор остаточного тепла.

Индикатор	Значение
H	Конфорка сильно накалена
h	Конфорка теплая

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Учитывайте следующие рекомендации.

6.1. Первичная очистка

Удалите остатки упаковки с поверхности варочной панели и протрите поверхность влажной тряпкой (при необходимости используйте моющее средство).

6.2. Приготовление блюд с помощью индукции

Приготовление пищи на индукционных варочных панелях имеет ряд преимуществ, таких как экономия времени, электроэнергии, простота обслуживания и очистки. Индукция обеспечивает лучший контроль тепла, поскольку тепло генерируется непосредственно в посуде.

6.3. Настройка Home Connect*

При первом включении устройства вызывается настройка домашней сети. На дисплее на несколько часов загорится индикатор . Установите соединение с Home Connect, нажав кнопку , и следуйте инструкциям, содержащимся в приложении. Чтобы завершить настройку, выключите варочную панель. При желании настройку Home Connect можно выполнить и в другое время.

*Функция Home Connect (дистанционное управление прибором при помощи мобильного приложения) доступна не во всех странах мира. В частности, функция Home Connect не доступна (не работает) на территории Республики Беларусь, Российской Федерации.

7. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1. Включение устройства

Нажмите кнопку ⏻. Будет подан звуковой сигнал. Индикаторы конфорок и функций, доступных в данный момент, загорятся. На дисплее для конфорок отобразятся символы 0. Варочная панель будет готова к использованию.

Повторный запуск

Если включить устройство в течение 4 с после его выключения, оно будет работать с настройками, которые были заданы ранее.

7.2. Выключение устройства

Нажимайте кнопку ⏻, пока индикаторы не погаснут. Конфорки будут выключены.

Примечание. Если все конфорки находятся в выключенном состоянии дольше 59 с, варочная панель выключается автоматически.

7.3. Установка уровня мощности конфорок

Устройство предусматривает 17 уровней мощности для конфорок, отображаемых в виде числовых индикаторов от 1 до 9 с промежуточными значениями. Выберите уровень мощности, который лучше всего подходит для блюда и планируемого процесса его приготовления.

1. Нажмите на символ нужной конфорки 0.

- ☑ Загорятся индикаторы 0 и 0̲.

2. Выберите уровень мощности в области настроек.

- ☑ Уровень мощности будет установлен.

Примечание. Если на конфорку не установлена посуда или же она не подходит по размеру, выбранный уровень мощности мигает. Через некоторое время конфорка выключается.

Функция QuickStart

Если поставить посуду на конфорку перед включением устройства, посуда будет обнаружена при включении устройства и соответствующая конфорка будет выбрана автоматически. Выберите уровень мощности в течение следующих 59 с, в противном случае устройство выключится автоматически.

Изменение уровня мощности и выключение конфорки

1. Выберите конфорку.

2. Выберите нужный уровень мощности или установите значение 0.

- ☑ Конфорка изменит свой уровень мощности или будет выключена.

7.4. Рекомендации по приготовлению блюд

- ☑ При разогреве пюре, кремовых супов и густых соусов время от времени помешивайте их.
- ☑ Для предварительного разогрева установите степень нагрева конфорки **8**–**9**.
- ☑ При приготовлении блюда под крышкой уменьшите степень нагрева конфорки, как только из-под крышки начнет выступать пар. Для получения оптимального результата приготовления выход пара не требуется.
- ☑ После завершения приготовления держите блюдо под крышкой до подачи на стол.
- ☑ При приготовлении блюда в скороварке следуйте рекомендациям изготовителя.
- ☑ Для сохранения питательной ценности не держите блюдо на горячей конфорке слишком долго. С помощью кухонного таймера можно установить оптимальное время приготовления блюда.

- ☑ Следите за тем, чтобы масло не дымилось.
- ☑ Для подрумянивания блюд следует жарить продукты поочередно небольшими порциями.
- ☑ В процессе приготовления посуда может сильно нагреться. Рекомендуется использовать прихватки.

Таблица рецептов

В таблице показано, какой уровень мощности (⎽=☰) подходит для приготовления того или иного блюда. Время приготовления (◷ min) может варьировать в зависимости от типа, массы, толщины и качества продуктов.

Блюдо	⎽=☰	◷ min
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь	1–1,5	–
Сливочное масло, мед, желатин	1–2	–
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп (например, чечевичная похлебка)	1,5–2	–
Молоко*	1,5–2,5	–
Варка сосисок в воде*	3–4	–
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	3–4	15–25
Гуляш глубокой заморозки	3–4	35–55
Доведение до готовности, варка без кипения		
Картофельные клецки*	4,5–5,5	20–30
Рыба*	4–5	10–15
Белые соусы, например, соус бешамель	1–2	3–6
Взбитые соусы, например, соус беарнез, голландский соус	3–4	8–12
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном объеме воды)	2,5–3,5	15–30
Молочный рис**	2–3	30–40
Картофель в мундире	4,5–5,5	25–35
Отварной картофель	4,5–5,5	15–30
Паста*	6–7	6–10
Рагу, густой суп	3,5–4,5	120–180
Супы	3,5–4,5	15–60
Овощи	2,5–3,5	10–20
Овощи глубокой заморозки	3,5–4,5	7–20
Блюда, приготовленные в скороварке	4,5–5,5	–
Тушение		
Рулеты	4–5	50–65
Тушеное мясо	4–5	60–100
Гуляш**	3–4	50–60

Блюдо	⎓	min
Тушение (жарка) с малым количеством масла*		
Шницель, в панировке или без	6–7	6–10
Шницель, глубокой заморозки	6–7	6–12
Котлета, в панировке или без	6–7	8–12
Стейк (3 см толщиной)	7–8	8–12
Грудка птицы (2 см толщиной)	5–6	10–20
Грудка птицы, глубокой заморозки	5–6	10–30
Фрикадельки (3 см толщиной)	4,5–5,5	20–30
Шницели по-гамбургски (2 см толщиной)	6–7	10–20
Рыба и рыбное филе, без панировки	5–6	8–20
Рыба и рыбное филе, в панировке	6–7	8–20
Рыба, в панировке, глубокой заморозки, например рыбные палочки	6–7 7–8	8–15 4–10
Лангустины, креветки	7–8	10–20
Пассерование овощей и грибов, свежие продукты		
Блюда для жарения, овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7–8 6–7	15–20 6–10
Продукты глубокой заморозки, например, блюда для жарки	6,5–7,5	–
Блины (выпекание одного за другим)	3,5–4,5	3–10
Омлет (жарка одного за другим)	5–6	3–6
Яичница-глазунья		
Жарка во фритюре* (порции по 150–200 г, жарка порциями в 1–2 л растительного масла)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные наггетсы	8–9	–
Крокеты, глубокой заморозки	7–8	–
Мясо, например цыпленок кусочками	6–7	–
Рыба, в панировке или пивном кляре	6–7	–
Овощи, грибы, в панировке или пивном кляре, темпура	6–7	–
Мелкая выпечка (пончики, пышки, фрукты в кляре)	4–5	–

*Без крышки.
**Предварительный нагрев, ступень нагрева конфорки 8–8,5.

8. РАЗДЕЛ «ИЗБРАННОЕ»

С помощью этой функции можно выбрать две функции или настройки для приготовления блюда, которые затем появятся в быстром доступе с помощью индикатора ☆.

Требование. Подключите устройство к Home Connect.

1. Чтобы внести функции или настройки в раздел «Избранное» ☆, откройте приложение Home Connect и следуйте содержащимся в нем инструкциям.

2. Вы можете начать использовать функции сразу после их назначения:

- ✓ функция 1 – короткое нажатие кнопки ☆;
- ✓ функция 2 – нажатие и удержание кнопки ☆.

Примечание. Если Вы ничего не внесли в раздел «Избранное», индикатор ☆ будет гаснуть после включения варочной панели.

9. ВАРОЧНАЯ ЗОНА

9.1. Активирование варочной зоны

1. Полностью накройте варочную зону посудой.

2. Выберите варочную зону и установите уровень мощности.

☑ Варочная зона включится и начнет нагреваться.

9.2. Деактивирование варочной зоны

Для деактивирования варочной зоны выберите значение мощности 0.

☑ Варочная зона будет деактивирована.

10. ПАРАМЕТРЫ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ

Устройство имеет два параметра установки времени: таймер выключения и обычный таймер.

По умолчанию кнопка имеет таймер выключения. Вы также можете назначить таймер для любой из функций устройства. Эти настройки можно изменить в приложении Home Connect или в основных настройках.

10.1. Таймер выключения

С помощью данного таймера можно установить время работы конфорки, по истечении которого она будет автоматически выключена.

Установка времени работы конфорки

1. Выберите конфорку и установите уровень мощности.

2. Нажмите кнопку .

☑ Загорятся индикаторы и 0:00.

3. Установите желаемое время приготовления в области настроек в течение следующих 10 с.

☑ Вы можете установить промежуточные значения от 1 до 9 мин. с шагом в 30 с. Для этого выбирайте промежуточные значения с помощью ■.

☑ Чтобы выбрать время в часах, например 1 ч 30 мин., необходимо ввести в после ввода числовую последовательность 1-3-0. Если Вы выберете время более 60 мин., оно автоматически отобразится в часах.

4. Подтвердите свой выбор, нажав кнопку .

☑ По истечении времени приготовления блюда конфорка будет выключена и будет подан звуковой сигнал.

Примечание:

☑ Если время приготовления блюда было установлено в варочной зоне, в которой активирован датчик **PerfectFry**, отсчет установленного времени начнется, как только температура достигнет выбранного уровня.

☑ Для переключения дисплея между рабочей температурой **PerfectFry** и запрограммированным временем приготовления нажмите на выбранную температуру.

Изменение или отмена времени работы

1. Выберите конфорку и нажмите кнопку .

2. Отмените время работы, установив значение 0:00.

10.2. Обычный таймер

Обычный таймер активируется вне зависимости от конфорок и других настроек. Завершение отсчета таймера не отключает конфорки автоматически.

Установка таймера

Требование. Должна быть установлена функция .

1. Нажмите кнопку .

2. Выберите желаемое время таймера.

- ☑ Начнется обратный отсчет времени.
- ☑ По истечении времени таймера будет подан звуковой сигнал и индикаторы на дисплее начнут мигать.

Изменение или отмена настроек таймера

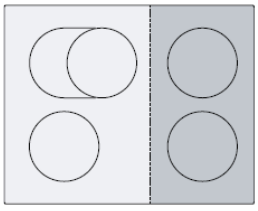
1. Выберите конфорку и нажмите кнопку .

2. Отмените время работы, установив значение 0:00.

11. PowerBoost

Функция **PowerBoost** позволяет разогреть большое количество воды быстрее, чем при использовании степени нагрева 9.

Данная функция может быть активирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рисунок). Если это условие не соблюдено, на дисплее выбранной конфорки начнут мигать индикаторы b и 9; затем автоматически установится степень нагрева конфорки 9, но функция не активируется.



11.1. Активирование PowerBoost

1. Выберите конфорку.

2. Нажмите кнопку boost. На дисплее загорится индикатор b. Функция будет активирована.

11.2. Деактивирование PowerBoost

1. Выберите конфорку.

2. Нажмите кнопку boost. Индикатор b погаснет, конфорка переключится на степень нагрева 9. Функция будет деактивирована.

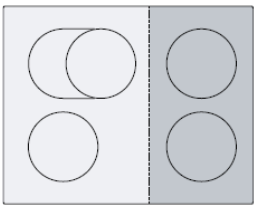
Примечание. При определенных обстоятельствах возможно автоматическое деактивирование функции **PowerBoost** для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

12. PanBoost*

Функция **PanBoost** позволяет разогреть посуду быстрее, чем при использовании степени нагрева 9. Ее нельзя использовать со сковородками, потому что так можно повредить покрытие варочной панели.

Эту функцию можно активировать с помощью кнопки Home Connect или «Избранное».

Данная функция может быть активирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется (см. рисунок). Если это условие не соблюдено, на дисплее выбранной конфорки начнут мигать индикаторы b и 9; затем автоматически установится степень нагрева конфорки 9, но функция не активируется.



*Доступно в зависимости от программного обеспечения.

12.1. Рекомендации по использованию функции

- ☑ Не накрывайте кастрюлю крышкой.
- ☑ Никогда не оставляйте пустую посуду без присмотра.
- ☑ Используйте только холодную посуду.
- ☑ Используйте кастрюли только с абсолютно плоским и не тонким дном.

12.2. Активирование PanBoost

Требование. Должна быть установлена функция ☆.

1. Выберите конфорку.

2. Нажмите кнопку ☆.

- ☑ Загорится индикатор P.
- ☑ Функция будет активирована.

12.3. Деактивирование PanBoost

1. Выберите конфорку.

2. Установите уровень мощности.

- ☑ Индикатор P погаснет.
- ☑ Функция будет деактивирована.

Примечание. Во избежание перегрева электроники эта функция автоматически отключается через 30 с.

13. ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА*

Вы можете использовать эту функцию, например, чтобы растопить шоколад или масло, сохранив посуду теплой.

Эту функцию можно активировать с помощью кнопки Home Connect или «Избранное».

13.1. Активирование функции поддержания тепла

Требование. Должна быть установлена функция ☆.

1. Выберите конфорку.

2. Нажмите кнопку ☆.

- ☑ Загорится индикатор L.
- ☑ Функция будет активирована.

13.2. Деактивирование функции поддержания тепла

1. Выберите конфорку.

2. Установите значение 0.

- ☑ Индикатор L погаснет.
- ☑ Функция будет деактивирована.

14. ДАТЧИКИ PerfectFry

Эта функция позволяет растапливать, готовить соусы, соте, жарить во фритюре, сохраняя температуру под контролем.

Благодаря этой функции Вам не придется постоянно регулировать уровень мощности во время приготовления блюда. Вместо этого Вы можете выбрать необходимую температуру в самом начале работы устройства. Датчики под стеклокерамикой измеряют температуру посуды и поддерживают ее на протяжении всего процесса приготовления блюда. Датчик **PerfectFry** имеется на всех конфорках, обозначенных символом .

Функция	Температура, °C
Растапливание	70–80
Приготовление соусов	110–120
Жарка	140

*Доступно в зависимости от программного обеспечения.

Жарка	160
Жарка	180–200
Жарка	220

14.1. Рекомендуемая посуда

Для этой функции была разработана специальная посуда, которая обеспечивает наилучшие результаты. Однако Вы можете использовать и другую посуду. В зависимости от материала посуды достигнутая температура может отличаться от выбранного уровня температуры.

14.2. Включение датчика PerfectFry

1. Установите пустую посуду на варочную зону.

2. Выберите конфорку.

3. Нажмите кнопку .

- ☑ На дисплее возле конфорки загорятся индикаторы ,  и значение заданной температуры.

4. Выберите температуру, проведя пальцем по экрану.

- ☑ Индикатор  будет мигать до тех пор, пока не установится заданная температура.
- ☑ Индикаторы выбранной и фактической температуры будут мигать попеременно, пока не установится заданная температура.
- ☑ Температура, отображаемая на дисплее, является приблизительной и может отличаться от фактической температуры в посуде.
- ☑ По достижении заданной температуры будет подан звуковой сигнал, а индикатор  и значение заданной температуры перестанут мигать.

5. При необходимости добавьте масло для жарки и выложите продукты в посуду.

Примечание. Если для приготовления блюда следует использовать более 250 мл масла, добавьте его и подождите несколько секунд, прежде чем поместить в посуду продукты.

14.3. Выключение датчика PerfectFry

Для выключения датчика **PerfectFry** выберите варочную зону и нажмите кнопку .

14.4. Рекомендации по приготовлению блюд с использованием датчика PerfectFry

В таблице приведены идеальные температурные режимы для некоторых блюд. Температура  и время приготовления блюда  зависят от количества, состояния и качества продуктов.

Блюдо	°C	min
Мясо		
Свинина, вырезка	160–180	4–10
Свинина в панировке	180	6–10
Филе	180–200	6–10
Отбивная	160–180	10–15
Кордон блю, венский шницель	180	10–15
Стейк слабой прожарки и толщиной 3 см	220	8–10
Стейк средней прожарки и толщиной 3 см	200	6–10
Стейк глубокой прожарки и толщиной 3 см	180	6–12
Стейк T-bone слабой прожарки толщиной 4,5 см	200–220	10–15
Стейк T-bone средней прожарки толщиной 4,5 см	180–200	20–30
Грудка птицы толщиной 2 см	160	10–20
Бекон	160–180	5–8
Мясной фарш	180–200	6–10
Шницели по-гамбургски толщиной 1,5 см	160–200	6–15
Фрикадельки	160–180	10–20
Отварные сосиски	160–180	8–20
Чоризо, свежие колбаски	160–180	10–20
Шашлыки	160–180	6–10
Рыба и морепродукты		

Рыбное филе	180	10–20
Рыбное филе в панировке	180	10–20
Рыба жареная целиком	160	10–20
Сардины	180	6–12
Креветки	180	4–8
Кальмары, каракатицы	180–200	6–12
Голубые мидии, моллюски, петушки	110–120	4–8
Блюда из яиц		
Яичница на жире	140	2–6
Яичница на масле	180–220	2–6
Яичница-глазунья	140	4–9
Омлет	140	3–6
Французские гренки	160	4–8
Крепы, блины, оладьи, такос	180–200	1–3
Овощи		
Жареный картофель, картофель в мундире	180–200	6–12
Чипсы	180–200	15–25
Картофельные оладьи	200	2–4
Лук, чеснок, обжаренные до прозрачности	140	4–12
Луковые кольца	180–200	4–12
Кабачки, баклажаны, перец	160–180	4–12
Зеленая спаржа, жареная	160–180	10–20
Грибы	180	10–15
Овощи глазированные	120	10–20
Овощи в кляре (темпура)	180–200	5–10
Замороженные блюда		
Куриные наггетсы	180–200	8–12
Рыбные палочки	180	8–12
Чипсы	200–220	4–8
Стир-фрай из картофеля	160–180	6–10
Спринг-роллы	180–200	8–15
Пирожки, крокеты	200–220	6–8
Соусы		
Томатный соус	120	20–30
Сливочный соус	110–120	10–20
Соус бешамель	110–120	10–20
Сырный соус	110–120	3–8
Сладкие соусы	110–120	10–20
Уменьшение количества соуса	110–120	5–10
Растапливание		
Шоколадная глазурь	70–80	5–15
Сыр	70–80	3–10
Жир	70–80	3–5
Фондю	70–80	5–15
Разное		
Плавленый сыр	180–200	5–15
Гренки	160–180	6–10
Хлеб для тостов	200–220	8–12
Сушеные продукты питания	110–120	5–10
Жареные орехи (миндаль, грецкий, кедровый орех)	180–200	3–15
Попкорн	220	10–20

15. БЛОКИРОВКА ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ

Устройство оснащено функцией блокировки для безопасности детей, которое не позволяет детям самостоятельно включать его.

15.1. Активирование блокировки для безопасности детей

Требование. Варочная панель должна быть выключена.

1. Нажмите кнопку 

и удерживайте в течение 4 с.

2. Индикатор  будет гореть в течение 10 с.

☑ Варочная панель будет заблокирована.

15.2. Деактивирование блокировки для безопасности детей

1. Нажмите кнопку , чтобы включить варочную панель.

2. Нажмите кнопку 

и удерживайте в течение 4 с.

☑ Варочная панель будет разблокирована.

15.3. Автоматическая блокировка для безопасности детей

Вы также можете активировать автоматическую блокировку для безопасности детей, которая будет срабатывать всякий раз после выключения варочной панели. О том, как это сделать, см. в разд. 18 «Основные настройки».

16. ПАУЗА

С помощью этой функции Вы можете приостановить текущий процесс приготовления блюда на срок до 10 мин. и продолжить процесс, не

меняя выбранные настройки. Эта функция используется, например, если возникает необходимость очистить варочную панель.

16.1. Активирование функции «Пауза»

Для активирования функции «Пауза» нажмите кнопку 00.

- ☑ На дисплее конфорки загорится индикатор 11.
- ☑ Все активные процессы приготовления блюда будут приостановлены, настройки сохранятся.
- ☑ Функция будет активирована.

16.2. Деактивирование функции «Пауза»

Для активирования функции «Пауза» снова нажмите кнопку 00.

- ☑ Функция будет деактивирована. Приготовление блюда продолжится.

Примечание. Через 10 мин. варочная панель, поставленная на паузу, автоматически выключится.

17. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Активируйте функцию индивидуального защитного отключения, если конфорка работает в течение длительного времени и Вы не меняете при этом никаких настроек. При использовании данной функции на дисплее конфорки загорается индикатор F8 и варочная панель выключается. Время до выключения зависит от выбранного уровня мощности.

Уровень мощности	Время до выключения
1,0–1,5	10 ч
2,0–3,5	5 ч
4,0–5,0	4 ч
5,5–6,5	3 ч
7,0–7,5	2 ч
8,0–9,0	1 ч

Нажмите любую кнопку.

18. ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ

Вы можете настроить основные параметры устройства в соответствии с Вашими потребностями.

18.1. Обзор основных настроек

Индикатор	Настройка	Значение
c 1	Блокировка для безопасности детей.	0 – ручная*, 1 – автоматическая, 2 – выключена.
c 2	Звуковые сигналы.	0 – сигналы подтверждения или неисправности выключены, 1 – включен только сигнал неисправности, 2 – включен только сигнал подтверждения, 3 – включены все сигналы*.

Индикатор	Настройка	Значение
c 3	Громкость звуковых сигналов.	1 – низкая, 2 – средняя*, 3 – высокая.
c 6	Установка таймера на панели управления.	1 – таймер выключения*, 2 – обычный таймер.
c 7	Ограничение мощности. Настройка позволяет ограничить общую мощность устройства, если она не соответствует мощности сети электропитания. Доступные настройки зависят от максимальной мощности устройства. Точную информацию можно найти на табличке с техническими характеристиками устройства. Если при ограничении мощности устройство достигло установленного предела мощности, на дисплее отобразится уведомление об этом и Вы сможете выбрать более высокий уровень мощности. Мощность увеличивается на 500 Вт за каждый шаг.	0 – выключено (устройство достигает максимального уровня мощности)*, 1 – 1000 Вт (самая низкая мощность), 1.5 – 1500 Вт, …, 3 – 3000 Вт, 3.5 – 3500 Вт, 4 – 4000 Вт, 4.5 – 4500 Вт, …, 9 – максимальная мощность устройства.
c 8	Демонстрационный режим варочной панели. При его использовании загорается индикатор dE, но конфорки не включаются.	0 – выключено*, 1 – включено.
c 12	Тестирование посуды. С помощью этой настройки Вы можете проверить, пригодна ли посуда для использования на устройстве.	0 – не подходит, 1 – не оптимально, 2 – подходит.
c18 - c22	Управление вытяжкой на варочной панели.	Настройки устанавливаются в зависимости от модели варочной панели.
c 0	Восстановление заводских настроек.	0 – индивидуальные настройки*, 1 – заводские настройки.

*Заводские настройки.

18.2. Возвращение к заводским настройкам

Требование. Устройство должно быть выключено.

1. Чтобы включить варочную панель, нажмите ⏻.

2. В течение следующих 10 с нажмите и удерживайте кнопку 🕒 в течение 4 с.

Информация о продукте	Индикатор
Справочник по техническому послепродажному обслуживанию.	01,
Производственный номер	Fd
Производственный номер 1	02-
Производственный номер 2	0.5

☑ На первых четырех экранах отобразится информация о продукте. Нажимайте кнопку 🕒, чтобы просмотреть отдельные экраны.

3. Нажмите кнопку 🕒 для доступа к основным настройкам.

☑ Поочередно загораются индикаторы c 1, а также заданное значение 0.

4. Нажимайте кнопку 🕒 до тех пор, пока не отобразится нужная настройка.

5. Выберите нужную настройку.

6. Нажмите кнопку 🕒 и удерживайте в течение 4 с.

☑ Настройки будут сохранены.

18.3. Выход из основных настроек

Нажмите кнопку ⏻. Все изменения будут отменены и не сохранятся.

19. ТЕСТИРОВАНИЕ ПОСУДЫ

Свойства посуды оказывают большое влияние на скорость и результат приготовления блюда. Вы можете использовать эту функцию, чтобы протестировать посуду и убедиться в ее пригодности.

Перед проверкой убедитесь, что дно посуды по размеру соответствует используемой конфорке. Доступ к функции тестирования осуществляется через основные настройки.

19.1. Проведение проверки посуды

1. При комнатной температуре налейте в посуду примерно 200 мл воды и поставьте в центр конфорки, которая по размеру наиболее соответствует дну посуды.

2. Откройте основные настройки и выберите среди них .

3. Коснитесь области настроек. На дисплее конфорки будет мигать индикатор .

- ☑ Настройка будет активирована.
- ☑ Через 10 с результат проверки появится на дисплее конфорки.

19.2. Оценка результата проверки

Выводы по результатам проверки Вы можете сделать, опираясь на следующую таблицу.

Результат	Оценка результата
	Посуда не подходит для данной конфорки, поэтому не нагревается.
	Посуда нагревается дольше, чем ожидалось, поэтому приготовление блюда имеет некоторые затруднения.
	Посуда хорошо нагревается и приготовление блюда происходит правильно.

Примечание. Если Вы получили неудовлетворительные результаты, переставьте посуду на меньшую конфорку, если таковая имеется. Нажмите области настроек, чтобы активировать функцию снова.

20. Home Connect [1]

Это устройство может подключаться к сети. Подключите его с помощью мобильного устройства, чтобы позволить себе управлять функциями устройства с помощью приложения Home Connect, изменять его базовые настройки и следить за его текущим состоянием.

[1] Функция Home Connect (дистанционное управление прибором при помощи мобильного приложения) доступна не во всех странах мира. В частности, функция Home Connect не доступна (не работает) на территории Республики Беларусь, Российской Федерации.

Приложение Home Connect содержит все указания, которым нужно следовать для регистрации в нем.

Совет. Следуйте также указаниям, содержащимся в приложении Home Connect.

Примечания:

- ☑ Соблюдайте правила безопасности, указанные в данной инструкции, и убедитесь, что устройством можно управлять через приложение.
- ☑ Не оставляйте работающую варочную панель без присмотра.
- ☑ Непосредственное управление устройством всегда имеет приоритет перед дистанционным. Установка времени работы устройства через Home Connect невозможна.
- ☑ В режиме ожидания при подключении к сети устройство потребляет не более 2 Вт энергии.

20.1. Настройка приложения Home Connect

Требования:

- ☑ Устройство должно быть подключено к сети электропитания и включено.
- ☑ Должно присутствовать мобильное конечное устройство с действующей операционной системы iOS или Android, например смартфон.
- ☑ Поиск мобильного оконечного устройства или других устройств должен осуществляться в зоне действия сигнала WLAN Вашей домашней сети.

1. Загрузите приложение Home Connect.

2. Откройте приложение Home Connect и отсканируйте следующий QR-код:

3. Следуйте отображаемым инструкциям в приложении Home Connect.

20.2. Индикатор беспроводной сети

Индикатор беспроводной сети на панели управления меняется в зависимости от статуса и качества соединения, а также доступности сервера Home Connect.

Статус	Значение
Светится постоянно, но приглушенно.	Нет сетевого подключения.
Мигает и при этом выглядит ярким.	Сетевое подключение создано.
Светится постоянно и ярко.	Сетевое подключение создано и Wi-Fi активен.
Мигает.	Сброс сетевых настроек.
Выключен.	Сеть не активна.

20.3. Конфигурация функции Home Connect

Далее будет показано, как можно добавить или удалить беспроводную домашнюю сеть.

Статус беспроводной домашней сети	Действия
Не сохранена.	Добавьте домашнюю сеть, нажав кнопку .
Сохранена.	Подключитесь к другому устройству, удерживая кнопку .
Сохранена.	Сбросьте настройки беспроводной домашней сети, удерживая кнопку . Когда индикатор начнет мигать, снова начните удерживать кнопку .

20.4. Изменение настроек через приложение Home Connect

С помощью приложения Home Connect Вы можете изменить настройки конфорок варочной панели.

Требование. Варочная панель должна быть подключена к домашней сети и приложению Home Connect.

1. Установите настройки для устройства в приложении Home Connect. Следуйте инструкциям в приложении Home Connect. На варочной панели затем подтвердите настройки, которые Вы установили с помощью приложения.

- ☑ При подтверждении настроек на устройстве дисплей конфорки начнет мигать и на нем отобразятся все индикаторы установленных настроек.

2. Подтвердите настройку, нажав кнопку .

3. При необходимости отмените настройку, коснувшись любой другой сенсорной панели устройства.

20.5. Активирование автоматического обнаружения присутствия*

Благодаря функции автоматического обнаружения присутствия Вам больше не придется подтверждать установленные с помощью мобильного устройства настройки для приготовления блюда, подходя непосредственно к варочной панели. Достаточно установить настройки и подтвердить их в приложении.

Требования:

- ☑ Варочная панель должна быть подключена к приложению Home Connect.
- ☑ Мобильное устройство должно иметь систему Bluetooth.
- ☑ Необходимо быть около варочной панели.

1. Откройте на мобильном устройстве приложение Home Connect.

2. Чтобы настроить автоматическое обнаружение присутствия, следуйте инструкциям, содержащимся в приложении.

20.6. Обновление программного обеспечения

Благодаря функции обновления программного обеспечения можно выполнить обновление для оптимизации работы приложения, исправления ошибок, повышения безопасности, приобретения дополнительных функций и услуг. Чтобы получать обновления, Вы должны пройти регистрацию в приложении Home Connect, установить приложение на своем мобильном устройстве и подключиться к серверу Home Connect. Как только будет доступно обновление программного обеспечения, приложение сообщит Вам об этом и предложит его принять. После загрузки обновления с помощью беспроводной домашней сети Wi-Fi Вы можете начать его установку.

Примечания:

- ☑ Обновление программного обеспечения состоит из двух этапов – скачивания и установки на мобильное устройство.
- ☑ Во время загрузки обновлений устройство можно использовать. Обновления программного обеспечения также можно загружать автоматически, для этого необходимо установить соответствующие настройки.
- ☑ Во время установки обновлений Вы не можете использовать варочную панель.
- ☑ Обновления, которые связаны с безопасностью, рекомендуется устанавливать как можно быстрее.

20.7. Защита данных

Ознакомьтесь с информацией о защите данных.

Когда устройство впервые подключается к домашней сети с выходом в Интернет, оно отправляет на сервер Home Connect следующие категории данных (первая регистрация):

- ✓ уникальный идентификатор устройства (состоит из ключей устройства и MAC-адреса встроенного телекоммуникационного модуля Wi-Fi);
- ✓ сертификат безопасности телекоммуникационного модуля Wi-Fi (для компьютерной безопасности соединения);
- ✓ текущую версию программного и аппаратного обеспечения устройства;
- ✓ состояние всех ранее выполненных откатов к заводским настройкам.

Первая регистрация предусматривает предварительную настройку функций Home Connect и требуется только в том случае, если Вы собираетесь использовать функции Home Connect в первый раз.

Примечание. Обратите внимание, что функции Home Connect доступны только в сочетании с

*Доступно в зависимости от программного обеспечения.

приложением Home Connect. Информация о защите данных может быть отображена в приложении Home Connect.

21. УПРАВЛЕНИЕ ВЫТЯЖКОЙ

Если варочная панель и вытяжка совместимы с Home Connect, Вы можете совместить их с помощью приложения. Для этого необходимо подключить к приложению оба устройства и следовать инструкциям в приложении.

Примечания:

- ☑ Работа вытяжки всегда имеет приоритет. Пока устройство работает напрямую, управление вытяжкой на варочной панели невозможно.
- ☑ Для подключения к вытяжке используется только приложение Home Connect.

21.1. Управление вытяжкой через варочную панель

С помощью основных настроек варочной панели Вы можете определить, как должна реагировать вытяжка на работу варочной панели при той или иной мощности, включении тех или иных конфорок. Дополнительные настройки можно установить с помощью элементов управления конфоркой.

Примечание. Если Вы не можете найти эти настройки на Вашей варочной панели, проверьте настройки вытяжки в приложении Home Connect.

Подключение вытяжки

Чтобы иметь возможность управлять работой вытяжки с помощью варочной панели, необходимо добавить функцию вытяжки в раздел «Избранное». После этого Вы сможете выбирать между ручным и автоматическим управлением вытяжкой и ее подсветкой.

Установка управления вытяжкой

Требование. Функция вытяжки должна быть добавлена в раздел «Избранное».

1. Нажмите кнопку ☆.

2. Выберите нужную настройку в области настроек.

Вы можете выбрать следующие настройки:

	Вытяжка выключена.
	Скорость вытяжки 1.
	Скорость вытяжки 2.
	Скорость вытяжки 3.
	Интенсивная вытяжка 1.
	Интенсивная вытяжка 2.
	Автоматический режим.

Примечание. Управление вытяжкой доступно в зависимости от ее модели.

- ☑ Вытяжка будет включена.

3. Нажмите кнопку ☆, чтобы выключить вытяжку.

Установка автоматического управления вытяжкой

Требование. Функция вытяжки должна быть добавлена в раздел «Избранное».

1. Нажмите кнопку ☆, чтобы включить автоматический режим управления.

2. Нажмите кнопку ☆, чтобы выключить автоматический режим управления.

Настройка подсветки вытяжки

Требование. Функция вытяжки должна быть добавлена в раздел «Избранное».

1. Нажмите кнопку ☆, чтобы включить подсветку вытяжки.

2. Нажмите кнопку ☆, чтобы выключить подсветку вытяжки.

21.2. Обзор настроек управления вытяжкой

В основных настройках варочной панели Вы можете (в зависимости от модели вытяжки) установить, как должна реагировать вытяжка на включение и выключение варочной панели и работу отдельных конфорок. Если Вы не можете найти эти настройки на Вашей варочной панели, проверьте настройки вытяжки в приложении Home Connect, чтобы настроить соединение. Настройка на дисплее отобразится тогда, когда варочная панель будет подключена к вытяжке.

Индикатор	Параметр	Описание
c18	Настройка автоматического включения вытяжки.	0 – деактивировано. При необходимости вытяжку необходимо включить вручную. 1 – активировано в ручном режиме. Вытяжка включается с фиксированной скоростью при включении конфорки. 2 – активировано в автоматическом режиме. Вытяжка (в зависимости от оснащения устройства) включается в автоматическом режиме при включении конфорки*.
c20	Работа вытяжки после выключения варочной панели.	0 – вытяжка выключается одновременно с варочной панелью. 1 – после завершения работы устройства происходит стандартная дополнительная работа вытяжки. 2 – изменения в настройках отсутствуют. 3 – активировано (в зависимости от оснащения устройства) в автоматическом режиме*.
c21	Автоматическое включение подсветки при включении варочной панели.	0 – подсветка выключается. 1 – подсветка включается*.
c22	Автоматическое выключение подсветки при выключении варочной панели.	0 – подсветка выключается*. 1 – подсветка включается.

*Заводская настройка.

22. ОЧИСТКА И УХОД

Чтобы устройство служило как можно дольше, необходимо тщательно очищать его и ухаживать за ним.

22.1. Моющие средства

ВНИМАНИЕ!
Неподходящие моющие средства могут повредить поверхность устройства.

- ☑ Никогда не используйте неподходящие моющие средства.
- ☑ Не используйте моющие средства, пока устройство еще не остыло. Это может привести к появлению следов на устройстве.

Неподходящими для очистки устройства являются:

- ✖ неразбавленные моющие средства;
- ✖ моющие средства, предназначенные для посудомоечных машин;
- ✖ абразивные моющие средства;
- ✖ агрессивные моющие средства (спреи для духовок или пятновыводители);
- ✖ абразивные губки;
- ✖ очистители, находящиеся под высоким давлением, или пароочистители.

22.2. Очистка моечной камеры

Очищайте моечную камеру после каждого использования, чтобы избежать приставших и пригоревших загрязнений.

Требование. Устройство должно быть полностью остывшим. Своевременно удаляйте с поверхности следы от сахара, пластика или алюминиевой фольги.
1. Удалите сильные загрязнения с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.

2. Очистите поверхность устройства с помощью моющего средства для стеклокерамики.

Следуйте инструкциям по очистке, содержащимся на упаковке моющих средств.

Примечания:

- ☑ Хороших результатов очистки можно добиться, используя специальные губки для стеклокерамики.
- ☑ Поддерживайте в чистоте дно посуды, чтобы защитить поверхность варочной панели от загрязнений.

22.3. Очистка внешней части устройства

Если внешняя часть устройства загрязнена после использования, очистите ее.

Примечание. Не используйте скребок для стекла.

1. Очистите внешнюю часть устройства теплым мыльным раствором и мягкой влажной тряпкой.

Новую губку перед использованием тщательно вымойте.

2. Вытрите поверхность сухой тряпкой.

23. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Мелкие неисправности устройства можно устранить самостоятельно. Прежде чем обращаться в сервисный центр, ознакомьтесь с информацией о том, как устранить неисправность. Это позволит избежать лишних затрат.



ОСТОРОЖНО!
Риск получения травмы

Неправильно выполненный ремонт представляет серьезную опасность.

- ☑ Ремонт устройства может выполнять только квалифицированный специалист.
- ☑ Если устройство неисправно, обратитесь в сервисную службу.



ОСТОРОЖНО!
Риск поражения электрическим током

Неправильно выполненный ремонт представляет серьезную опасность.

- ☑ Ремонт устройства может выполнять только квалифицированный специалист.
- ☑ При ремонте устройства используйте только оригинальные запасные части.
- ☑ Если сетевой кабель поврежден, он должен быть заменен исключительно изготовителем, его сервисной службой или лицом с соответствующей квалификацией.

23.1. Предупреждения

- ☑ Если на дисплее появится индикатор E или F, удерживайте нажатой кнопку соответствующей конфорки, чтобы увидеть код неисправности.
- ☑ Если код неисправности не указан в таблице, отключите устройство от сети электропитания и подождите 30 с. Если уведомление о неисправности появится снова, обратитесь в сервисную службу.
- ☑ При возникновении ошибки устройство не переходит в режим ожидания.
- ☑ Для защиты электронных частей от перегрева или импульсных токов устройство может временно снизить уровень мощности.

23.2. Информация на дисплее устройства

Неисправность	Причина и устранение неисправности
Сенсорные экраны не загораются	Нет подачи электроэнергии. ➢ Проверьте, не произошло ли отключение электропитания. Устройство подключено не в соответствии с электрической схемой. ➢ Подключите устройство в соответствии с электрической схемой. Неисправность электроники. ➢ Обратитесь в сервисную службу.
Сенсорные экраны мигают	Панель управления намокла или ее закрывает какой-то предмет. ➢ Вытрите панель управления насухо или уберите закрывающий ее предмет.
F2, F4, E7015, E8207, E8208	Из-за перегрева отключилась одна или несколько конфорок. ➢ Дождитесь, когда устройство остынет, прежде чем включать его заново.
На дисплее появляется код ошибки F5, указывается уровень мощности и подается звуковой сигнал	В непосредственной близости от панели управления находится горячая посуда. Это может привести к перегреву электроники. ➢ Уберите горячую посуду. Вскоре код ошибки исчезнет. Вы можете продолжать готовить.
На дисплее появляется код ошибки F5 и подается звуковой сигнал	Конфорка перегрелась и была выключена для защиты устройства. ➢ Дождитесь, когда устройство остынет, прежде чем включать его заново.
F1/F6	Конфорка перегрелась и была выключена для защиты устройства. ➢ Дождитесь, когда устройство остынет, прежде чем включать его заново.
F8	Конфорка работает непрерывно в течение длительного времени. ➢ Активировано индивидуальное защитное выключение. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить дисплей и заново настроить конфорку.
E9000/E9010	Напряжение в сети электропитания выходит за пределы нормального рабочего диапазона. ➢ Обратитесь к поставщику электроэнергии.
U400/E9011	Устройство подключено неправильно. ➢ Отключите устройство от сети электропитания и подключите его в соответствии с электрической схемой.
dE	Активирован демонстрационный режим. ➢ Отключите устройство от сети электропитания, подождите 30 с и подключите заново. Коснитесь любого датчика в течение следующих 3 мин. Демонстрационный режим будет выключен.
Home Connect не работает должным образом.	Возможны разные причины. Обратитесь в сервисную службу.
Управление вытяжкой не работает должным образом.	Функции управления вытяжкой не включаются. ➢ Сбросьте настройки домашней сети Wi-Fi и повторно подключитесь к ней.
Анимация 000	При определенных обстоятельствах варочная панель может автоматически выполнять задачи по техническому обслуживанию (обновление прошивки, оптимизация, устранение неполадок). ➢ Дождитесь завершения процесса и включите варочную панель.

23.3. Рабочие шумы, издаваемые устройством

Иногда в процессе работы устройство может издавать звуки или вибрации, такие как жужжание, треск, шипение, шум вытяжки или ритмичные звуки.

22. УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Экологически безопасная утилизация устройства позволяет восстановить ценное сырье.

1. Отсоедините вилку сетевого кабеля от розетки.

2. Отрежьте сетевой кабель.

3. Утилизируйте устройство в соответствии с экологическими нормами. Информацию об имеющихся возможностях утилизации можно получить у дилера или в муниципалитете.



Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU относительно бывшей в употреблении электрической и электронной техники (отходы электрического и электронного оборудования – waste electrical and electronic equipment, WEEE). Руководство определяет рамки по возврату и переработке бывшей в употреблении техники, если применимо на всей территории ЕС.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY